NOTICE

SUR

M. PARMENTIER,

Membre de la Société Philantropique,

DÉCÉDÉ EN 1813,

Lue à l'Assemblée générale, le 21 mai 1814,

PAR M. HUZARD.

MESSIEURS,

Lorsqu'un homme a passé toute sa vie à faire le bien, a-t-il besoin d'éloge? Non, sans doute, cet éloge est, comme l'a déjà dit beaucoup mieux que moi, un de nos confrères, dans le cœur de tous ceux qui jouissent de ses bienfaits; le nombre en est si considérable, que jamais mémoire ne peut être plus universellement conservée, que celle de PARMENTIER.

Mais telle est la vicissitude des choses humaines, que les premiers qui ont joui des bienfaits, passent avec les bienfaiteurs, et que leurs successeurs en profitent comme d'une chose acquise, sans s'inquiéter, sans demander à qui ils les doivent; l'histoire n'a que peu

ou point conservé les noms des philantropes; les grands et les riches les dédaignent trop souvent, les nations les oublient, et le peuple est sans reconnoissance.

Il en sera des travaux du confrère que je viens rappeler aujourd'hui à votre souvenir, MESSIEURS, comme de tous ceux de ses prédécesseurs; malgré le soin que prendront quelques Sociétés auxquelles il appartenoit d'en recueillir la nombreuse liste, ils ne seront connus que de quelques savans, et la multitude en jouira sans savoir à qui elle doit l'aisance et le bonheur.

Mais qu'importe au véritable homme de bien qu'on se ressouvienne de lui et de ce qu'il a fait; ce n'est pas pour la gloire et la renommée qu'il travaille; nous ignorerions peut-être encore qu'ANTONIN et MARC-AURÈLE, LOUIS XII et HENRI IV étoient bons et bienfaisans, s'ils n'eussent pas été souverains. Si ses bienfaits lui survivent, il est bien récompensé d'avance; il l'est bien plus encore si, dans l'éternité qui succède au passage rapide de la vie, il en conserve quelques souvenirs.

Antoine-Augustin PARMENTIER est né le 17 août 1737, à Montdidier, dans l'ancienne province de Picardie, aujourd'hui département de la Somme, d'une famille dans laquelle il a puisé les principes de cette franchise et de cette bonne foi, qui étoient devenus proverbe dans cette partie de la France.

Elevé par une mère plus instruite que ne le comporte son sexe, et par un ecclésiastique, ami de son père, il reçut une bonne éducation, mais il ne put la compléter; trop jeune encore il fut obligé de quitter la maison paternelle, pour la soulager. Je l'ai entendu plusieurs fois regretter de n'avoir pu terminer des études dont il sentoit le besoin et tout le prix, dans un âge où il n'est plus possible d'y revenir.

Accoutumé dès sa jeunesse, par la nature de la fortune de ses parens et par sa position, à ces idées d'ordre et d'économie qui font trouver de bien-être au milieu des privations, et multiplier

pour ainsi dire les ressources, sans augmenter les dépenses, il fit long-temps des expériences pour lui-même, avant d'en faire jouir les autres.

PARMENTIER a publié son premier ouvrage en 1773, sur les plantes alimentaires : il avoit alors 36 ans. Depuis il a fait paroître un grand nombre d'autres ouvrages. Le dernier, *sur les Syrops et Conserves de Raisins*, a précédé de peu sa mort, en 1813 : il avoit alors 76 ans. Tous ne sont pas des ouvrages économiques, mais presque tous se rattachent à cette bonne science; on y trouve les moyens d'améliorer le sort des pauvres, des malades, des habitans des campagnes, et de tirer d'une foule de produits que fournissent ces dernières, le parti le plus avantageux pour le bien-être de tous les hommes, auxquels il a consacré plus de cinquante ans de sa vie.

Ses travaux peuvent se diviser en trois classes : les premiers appartiennent à la chimie et à la pharmacie, les seconds à l'agriculture et à toutes les parties de l'économie rurale ; les troisièmes ont plus particulièrement pour objet la science économique considérée sous les rapports des travaux de cette Société. On sait combien ces deux dernières classes ont de points de rapports entre elles, et combien elles sont intimement liées.

Je ne puis suivre PARMENTIER dans l'examen de tous ses ouvrages; il excéderoit les bornes d'une notice, et du temps que la Société veut bien m'accorder dans cette séance ; ils ont d'ailleurs été analysés par la reconnoissance et par l'amitié : M. SILVESTRE les faisoit connoître au Lycée des Arts et à la Société Philomatique dès 1793; il a répandu avec MM. THOUIN aîné, COSTE, CADET DE GASSICOURT et VIREY, des fleurs sur la tombe de notre confrère, et plus tard il se propose, dans la Société royale d'Agriculture, comme M. CADET DE GASSICOURT dans la Société de pharmacie, et M. CUVIER, dans l'Institut, de payer à sa mémoire et à ses travaux un tribut plus étendu dans un éloge public; je me bornerai donc à quelques notes qui appartiennent plus parti-

culièrement aux travaux de la Société Philantropique, dont il a été un des premiers membres et long-temps le président.

Dès son début dans la carrière économique, il annonçoit ce qu'il devoit faire, ce qu'il devoit être; il écrivoit : « L'étude la plus propre à l'homme est celle de sa conservation; les succès en ce genre méritent un tribut plus flatteur que la reconnoissance du genre humain; l'art des subsistances semble étendre l'œuvre de la création, en ouvrant de nouvelles sources de vie, et en arrachant à la nature le secret de nous nourrir, lorsqu'elle nous refuse nos alimens ordinaires; il est donc utile de multiplier les ressources en ce genre; le peuple affamé ne sent que le prix du pain, et dans le père qui le lui donne tous les jours, il reconnoît le Dieu qui l'a créé. »

Dans le *Mémoire qui a remporté le prix à l'Académie de Besançon, en 1772, sur les végétaux qui pourroient suppléer en temps de disette ceux que l'on emploie communément à la nourriture de l'homme*, et dans ses *Recherches sur les végétaux nourrissans*, qui ont paru en 1781, PARMENTIER fait une distinction bien marquée de la substance nutritive et de la substance alimentaire, ou plutôt entre la substance qui nourrit et la substance qui leste, et la différence, qui ne doit pas échapper aux Sociétés philantropiques, est importante dans ses résultats; à doses égales la première nourrit mieux, mais elle passe plus vite et ne soutient pas autant; la seconde se digérant moins vite reste plus long-temps dans l'estomac, le leste et soutient davantage. Ainsi, le pauvre qui ne travaille point peut être bien nourri et se bien porter avec une quantité donnée d'alimens, qui sera insuffisante pour celui qui travaille, si pour ce dernier une partie de l'aliment n'est pas remplacée par une partie de lest. C'est ainsi qu'un demi-kilogramme de pain blanc nourrira bien, mais passera plus vite qu'un demi-kilogramme de pain bis, qu'il faudra renouveler moins souvent et qui sera moins dispendieux.

La France cultive beaucoup de céréales, ses habitans mangent beaucoup de pain, ils en mangent trop, et ne savent pas s'en

passer dans les temps de disette; PARMENTIER attaque, dans ces mêmes ouvrages, et dans d'autres qu'il a publiés depuis, cette manie de vouloir tout convertir en pain, et de faire un aliment détestable, souvent très-indigeste, de mélanges qui, cuits et mangés isolément, auroient été et plus économiques et plus sains.

Écoutons-le dans les deux ouvrages que je viens de citer, répondre à MM. LINGUET, SAGE, et à quelques autres critiques; exposer ses travaux et rendre compte des motifs qui les lui ont fait entreprendre : on y reconnoîtra toujours les mêmes vues de bien public et d'amour de l'humanité; nous croirons l'entendre parler encore au milieu de nous. On aime à voir l'honnête homme se peindre ainsi lui-même, et vous trouverez, MESSIEURS, le portrait ressemblant.

« Les vues les plus utiles sont long-temps contrariées, empoisonnées même par les préjugés, il faut s'y attendre;—il faut réfuter paisiblement et sans humeur, ceux qui sont disposés à tout déprimer, et profiter de leurs observations si elles sont bonnes; — quoique les hommes pour qui on s'occupe le plus utilement ne soient pas toujours les plus reconnoissans, il faut être assez courageux pour braver leur injustice et leur ingratitude; — que l'on veuille bien examiner les différens ouvrages économiques que j'ai publiés sur les alimens, il sera facile d'apercevoir qu'il n'en est aucun qui ne soit appuyé de l'expérience et de l'observation; — toutes les critiques dirigées contre mes travaux n'ont pu tempérer le désir que j'avois d'en perfectionner l'objet; — je n'ai jamais eu d'autre but que le bien général. Ayant entrevu quelques vérités, j'ai tâché de les appliquer à nos premiers besoins; j'ai proposé ce que j'avois fait et ce que je croyois qu'il conviendroit de faire; ma tâche est remplie. »

C'étoit en 1781 que PARMENTIER s'exprimoit ainsi, il y a trente-trois ans, et il n'avoit pas encore fait à cette époque tout le bien qu'on lui a dû depuis.

Dans les *Récréations physiques, économiques et chimiques de Model*, dont notre confrère publioit la traduction de l'allemand en 1774, il ajoutoit beaucoup d'observations à ce que l'auteur a dit sur le *seigle ergoté*; elles tendent toutes à disculper l'*ergot* des effets vénéneux et mortels qu'on attribuoit au pain dans la confection duquel il entroit en plus ou moins grande quantité; il en a fait manger sous différentes formes à des volailles, à des carnivores, et lui-même en a fait usage pendant huit jours tous les matins sans inconvéniens; il a fait plus, il a mangé les volailles qui avoient été nourries avec de l'*ergot*, et il n'en a été nullement incommodé. « On sera peut-être surpris, dit-il, en terminant ces observations, de voir toujours mes expériences finir par la description de quelques repas; mais il faut bien observer que c'est le dernier moyen qui me reste pour confirmer la nature et les propriétés des comestibles que j'examine; d'ailleurs, quiconque fait de pareils repas ne craint pas de passer pour gourmand. »

Le Parfait Boulanger, imprimé au Louvre, en 1778, est un des plus beaux titres de PARMENTIER à la reconnoissance publique; le tableau de la profession de boulanger qu'il a tracé dans l'introduction de cet ouvrage, lui méritera toujours l'estime et la vénération des citoyens qui composent ce corps si important. Il avoit publié, l'année d'auparavant, un *Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain*: c'est un extrait du grand ouvrage, ou, comme le disoit OLIVIER DE SERRES, un échantillon de son travail. Cet échantillon qui appartient plus particulièrement aux travaux de la Société, a été beaucoup plus utile, et a fait plus de bien encore que le *Parfait Boulanger*; il étoit à la portée de tout le monde, et il se distribuoit par ordre du Gouvernement; il a été réimprimé plusieurs fois, et quoiqu'on en ait donné beaucoup d'exemplaires, les éditions qui en ont été faites par les libraires ne se sont pas moins vendues.

Dans *le Parfait Boulanger*, on trouve les bases de la mouture économique et ses avantages; ce sont de ces résultats qu'on ne sau-

roit trop souvent mettre sous les yeux, et pour la publicité desquels il n'y a point de prescription :

« On assure qu'il falloit autrefois quatre setiers de blé, ou 960 liv. pour la subsistance annuelle d'un seul homme, mais l'art de moudre s'étant perfectionné, ces quatre setiers furent réduits à trois : la mouture économique ayant encore opéré une réduction, deux setiers un quart suffisent aujourd'hui pour produire 560 liv. de pain de toutes farines ; ce qui peut nourrir l'homme le plus vigoureux pendant son année ; d'où il résulte qu'il y a près de moitié profit, et que *l'aliment est plus substantiel et plus salubre.* »

Parmentier se proposoit de publier une nouvelle édition de cet ouvrage, devenu rare, mais sa santé et ses forces affoiblies par une maladie chronique très-douloureuse, l'empêchèrent de nous faire jouir de ses intéressantes recherches accumulées depuis la publication de la première édition.

Dans le *Recueil des pièces concernant les exhumations faites dans l'enceinte de l'église de St.-Eloy de Dunkerque*, en 1784, on retrouve toute la sollicitude qui l'animoit pour la conservation de la santé et de la vie des hommes. Ce travail, qui a servi de modèle, a été traduit par ordre de plusieurs souverains, et répandu dans les pays de leur domination ; les États de Bourgogne l'avoient fait réimprimer et distribuer dans la province.

Je rappellerai à cette occasion un autre ouvrage publié dix ans plus tard, et qui avoit le même but, c'est une *Instruction sur les moyens d'entretenir la salubrité, et de purifier l'air des salles dans les hôpitaux*, rédigée par notre confrère et publiée par le Ministre de la Guerre ; elle donne les moyens simples et à la portée de tout le monde de reconnoître l'insalubrité des lieux occupés par des malades, et d'y remédier à très-peu de frais ; cette instruction véritablement populaire, quoique très-répandue dans le temps, n'est pas généralement assez connue, dans les campagnes surtout. Elle

peut être doublement utile en s'appliquant également aux habitations des animaux.

L'emploi du maïs ou blé de Turquie est d'une haute importance dans les provinces méridionales de la France, et dans quelques autres de l'intérieur, soit pour la nourriture de l'homme, soit pour celle des bestiaux. L'Académie de Bordeaux avoit proposé un prix sur le meilleur procédé à employer pour conserver ce grain le plus long-temps possible, et sur les moyens d'en tirer parti dans les années abondantes; Parmentier concourut et remporta le prix en 1784. Son mémoire fut imprimé l'année suivante, par ordre et aux frais de l'Académie; il y ajouta beaucoup plus que le programme ne demandoit, et il examina le maïs sous tous ses rapports commerciaux et économiques. Ce traité, réimprimé en 1812, par ordre du Gouvernement, est le seul ex professo que nous ayons sur cette matière alimentaire. Notre confrère a publié dans l'intervalle de ces deux éditions, une *Instruction* particulière qui en est extraite, *sur la manière de cultiver et d'employer le maïs comme fourrage*.

Plusieurs autres instructions et mémoires publiés par lui dans différentes circonstances, par ordre du Gouvernement, sur des matières économiques, aux époques désastreuses pour l'agriculture de 1784, 1785, 1788 et 1789, rentrent encore dans la nombreuse série des travaux de la Société. Il ne m'est pas possible de les passer tous en revue : je me bornerai à vous indiquer, Messieurs, le *Mémoire sur les blés du Poitou*, rongés par les insectes, ceux *sur le chaulage et sur les moyens d'augmenter la valeur des blés mouchetés*; une *méthode facile pour conserver, à peu de frais, les grains* et *les farines*; une *instruction sur les moyens de suppléer à la disette des fourrages* brûlés par l'extrême sécheresse, *et d'augmenter la subsistance des bestiaux*; l'*avis aux cultivateurs dont les récoltes ont été ravagées par la grêle*; le *mémoire sur les avantages qui résulteroient pour la multiplication des animaux domes-*

tiques, *d'étendre la culture en grand des racines potagères*; celui *sur les salaisons*; l'*avis sur la préparation du biscuit de mer*; un *rapport sur le pain des troupes*, etc. Tous sont remplis d'excellentes vues de bienfaisance et d'économie domestique; ceux destinés pour la classe indigente sont à sa portée, et l'on trouve dans ceux demandés par les autorités, cette franchise et cette vérité qui caractérisent l'honnête homme et le bon et sage administrateur.

Vous connoissez, Messieurs, le zèle ardent et l'activité infatigable qu'il a montrés pour la propagation de la vaccine, et pour l'emploi des soupes aux légumes; c'est chez lui que les premières expériences de vaccination ont été tentées; c'est dans le Comité général de bienfaisance dont il étoit membre, et dans celui de cette Société, qu'il a lu plusieurs *rapports sur l'inoculation gratuite de la vaccine aux indigens*; *sur les soupes à la* Rumford; *sur la substitution de l'orge mondé au riz*. Dans le premier, il fait voir que l'inoculation de la petite vérole, pratiquée uniquement pour les riches, établissoit, au préjudice des pauvres qui ne pouvoient en jouir, un foyer de contagion toujours renaissant, et il demanda, pour ces derniers, ce qu'il a eu le plaisir de voir réaliser, par l'établissement du Comité central de vaccine, des Hospices d'inoculation dans chaque département; la publication des listes des victimes arrachées à la mort par cette pratique salutaire; la rédaction d'une instruction claire, précise et à la portée du peuple, pour en faire connoître les avantages, la simplicité et la sûreté; enfin une invitation pressante aux parens, pour les engager à soumettre leurs enfans à cette méthode préservatrice. Dans ses rapports sur les Soupes économiques, il s'est plu à rendre justice aux Philantropes qui, depuis plus d'un siècle, en avoient fait connoître l'emploi, à Vauban, à Chamousset, aux respectables Curés de Saint-Roch, de Sainte-Marguerite, de Saint-Étienne-du-Mont, du Saint-Esprit, à M. le Docteur Sallin, le collaborateur et l'ami du Curé de Saint-Roch; à l'abbé Montlinot, à M. le

Comte de RUMFORD, qui tous ont cherché les moyens d'être utiles aux classes les moins aisées, et par conséquent les plus nombreuses de la Société. Vous l'entendiez avec plaisir, lorsqu'il se rendoit l'organe des indigens, faire l'éloge des travaux de ceux de nos confrères qui ont si puissamment contribué à la propagation de ces moyens de subsistance si simples, si bons, si peu coûteux, et signaler à la reconnoissance publique, au milieu de vous, les noms de MÉZAIZE, de JOLY, de GILET, de BOURRIAT, de DECANDOLLE et surtout celui de DELESSERT qui se trouve aujourd'hui irrévocablement attaché à toutes les institutions de bienfaisance et d'utilité publique.

PARMENTIER a été fait plusieurs fois prisonnier pendant les campagnes de Hanovre, où il étoit employé comme Pharmacien de l'armée ; c'est alors que, forcé de se passer quelquefois de pain et de faire usage de la pomme de terre, il a commencé ses observations sur cette plante précieuse. Quarante années de travaux non interrompus, en ont assuré l'emploi, et font le plus beau titre à la gloire de notre confrère.

C'est incontestablement à lui que nous devons l'extension de la culture de cette racine en France. Si on se rappelle qu'en 1770 elle y étoit à peine connue, et son usage borné seulement à la nourriture de quelques animaux domestiques ; si on passe en revue les expériences qu'il a répétées de toutes les manières, les nombreux mémoires qu'il a publiés à ce sujet, les soins, les travaux et la persévérance opiniâtre qu'il a fallu employer pour vaincre les préjugés qui s'opposoient à la multiplication d'un aliment dont on recueille aujourd'hui sur notre sol plus de cinquante millions d'hectolitres, et qui nous sauve à jamais des horreurs de la famine, on aura une juste idée de la reconnoissance qu'on doit à PARMENTIER.

Mais il n'a rien à désirer sous ce rapport, ses vœux ont été remplis ; il a pu jouir long-temps du bien qu'il avoit procuré aux autres. Les Allemands le regardent comme l'un des agronomes les

plus distingués de France. Ses ouvrages sur les pommes de terre, ont été traduits en anglois; Lord A. . . . . , Ministre, avec lequel il dînoit à Londres, s'honoroit d'être le fils du traducteur et de pouvoir le témoigner à l'auteur; en France, la reconnoissance d'un tel bienfait lui a mérité une illustration qui se perpétuera; le nom de *Solanée Parmentière* proposé pour remplacer celui si impropre de *Pomme de terre*, a été accueilli avec empressement par tous les amis de l'humanité.

On a dit, avec raison, qu'il n'abandonnoit jamais un objet quand il prévoyoit qu'un jour il pourroit être utile, et qu'il employoit tous les moyens propres à le faire valoir: c'est ce qu'il a fait surtout pour propager la pomme de terre. C'est ainsi que, lorsqu'il couvroit la plaine des Sablons de cette culture, il faisoit engager Louis XVI à porter à sa boutonnière, un jour de Cour, un bouquet de fleurs de cette plante, et le Roi eut la bonté de s'y prêter: dès ce moment tous les courtisans voulurent cultiver ce tubercule, et tous s'adressèrent à PARMENTIER pour en avoir, mais il ne leur en distribua qu'avec une sorte de parcimonie. Un grand seigneur lui envoya une voiture à trois chevaux et des sacs à blé; notre confrère n'en remit au voiturier que dans un petit sac à argent.

C'est ainsi qu'à l'époque de la maturité des pommes de terre, il faisoit garder la plaine des Sablons par des gendarmes, pendant le jour seulement. On ne tarda pas à venir lui annoncer qu'on les voloit pendant la nuit. Il regarda dès-lors cette culture comme assurée, et récompensa largement celui qui étoit venu lui faire part de ce prétendu désastre. La surprise de cet homme ne pouvoit être égalée que par la joie qu'éprouvoit notre confrère.

C'est ainsi qu'il fit entourer de larges fossés une partie de terrein de la plaine de Grenelle, sur lequel il cultivoit aussi la pomme de terre, dans la vue d'attirer l'attention et d'exciter les voleurs, qui ne trompèrent pas ses espérances.

C'est ainsi, enfin, qu'il donna, étant aux Invalides, un grand

dîner, dont tous les mets étoient de pommes de terre, auxquelles l'art du cuisinier avoit substitué les formes et la saveur des mets étrangers ; les liqueurs même étoient fabriquées avec de l'eau-de-vie tirée de cette racine.

Je m'aperçois, MESSIEURS, qu'il est temps de m'arrêter ; quelle que soit votre indulgence, je sens que je ne la dois qu'au confrère dont j'ai l'honneur de vous entretenir ; je n'ai parlé que d'un petit nombre de ses ouvrages économiques, je ne puis vous faire connoître celui *sur les avantages que la France peut retirer de ses grains*, qui forme un volume in-4°., ni son *Économie rurale et domestique*, qui est le résumé de tous ses travaux agricoles, destiné plus particulièrement aux bonnes ménagères dont il a tracé des portraits si agréables, et qui forme 8 vol. in-12 ; ni ses travaux *sur les eaux minérales*, *sur l'eau de la Seine*, et *sur l'eau considérée comme boisson des troupes* ; ni ses *observations sur les fosses d'aisances*, ni le *Code pharmaceutique à l'usage des Hospices civils*, dont la rédaction a porté de grandes économies dans les dépenses des pauvres ; ni tous les articles intéressans d'économie domestique, qu'il a fournis au *Cours d'agriculture de l'abbé* ROZIER, à la *Bibliothèque physico-économique*, au *Dictionnaire d'agriculture de l'Encyclopédie méthodique*, à la nouvelle édition du *Théâtre d'agriculture* D'OLIVIER DE SERRES, au *Nouveau Cours d'agriculture*, au *Nouveau Dictionnaire d'histoire naturelle*, et dans les mémoires des Sociétés savantes auxquelles il appartenoit, ni enfin, les résultats avantageux qu'il a consignés dans cinq volumes *sur la fabrication des sirops et conserves de raisins*, qui formera toujours une ressource précieuse pour les pays vignobles de la France, dans les années d'abondance.

Je ne puis, non plus, vous entretenir de ses travaux et de ses soins économiques dans l'organisation de la Pharmacie centrale des Hospices, dans la Boulangerie de Scipion, et surtout dans l'Hospice des Ménages dont il étoit plus particulièrement chargé ; vous verriez, dans cet asile de l'indigence, PARMENTIER, célibataire, se livrant

aux plus petits détails de ménage dont s'occupe rarement un garçon, donnant des conseils et des avis comme un père de famille, faisant toujours marcher le contentement, le bien-être, je dirois presque l'aisance, à la suite de l'ordre et de l'économie.

Il eut des amis et des collaborateurs qui l'aidèrent dans quelques-uns de ses nombreux travaux, et il se plut toujours à l'avouer; il fut sincèrement attaché à Bayen, dont il a fait l'éloge; il remporta, avec M. Déyeux, plusieurs prix à la Société Royale de médecine: nous devons à cette union un très-bon ouvrage sur le lait considéré sous tous ses rapports, et ses rapports économiques y sont bien traités; plusieurs ouvrages lui sont aussi communs avec M. Laborie et notre confrère M. Cadet-de-Vaux avec lequel il a travaillé pendant vingt ans; ils ont été ensemble professeurs à l'École gratuite de Boulangerie, dont on leur dut la création et dont les cours furent si utiles que les États de Bretagne qui les appelèrent, les en recompensèrent par le don d'une médaille d'or qui fut frappée exprès. C'étoit de véritables missionnaires qui parcouroient les Provinces pour propager les bons procédés, et enseigner les véritables moyens d'obtenir partout un aliment bienfaisant et de bonne digestion. Regrettons que ces cours n'aient pas été continués, et qu'il reste encore des campagnes peu avancées dans la pratique des bonnes méthodes de la fabrication du pain.

Il eut encore un collaborateur et un ami dont le nom ne se trouve à la tête d'aucun de ses ouvrages, qui répétoit toutes les expériences économiques et de ménage que les occupations de Parmentier ne lui permettoient pas de suivre, et qui l'aidoit d'une manière très-active et très-encourageante dans ses actions bienfaisantes: c'étoit sa sœur qui a fait pendant long-temps le bonheur de sa vie; elle est morte en 1810, et cette perte a laissé dans l'âme de notre confrère un deuil qui l'a suivi jusqu'au tombeau. Il a consacré à cette sœur chérie, quelques lignes dans la préface de l'un de ses derniers ouvrages, et dans un des articles de son testament.

Parmentier a terminé sa carrière de bonté, de bienfaisance et d'humanité, le 17 décembre 1813, dans les bras de quelques amis et de neveux qui ont contribué par leurs tendres soins à adoucir l'amertume de ses dernières années, et dont il a fait le bonheur.

Notre confrère a rempli une carrière très-active et très-occupée; personne n'a su mieux que lui faire un bon emploi du temps, et n'en a peut-être moins perdu ; c'est avec justice que nous pouvons répéter en sa faveur, aujourd'hui, ce qu'il disoit il y a quarante ans, d'un autre : «Heureux le savant qui sait si bien apprécier la valeur des instans : arrivé au terme de sa carrière, il a la satisfaction de pouvoir dire, *mes jours ont été pleins, aucune de mes occupations n'a été infructueuse ; j'ai quelques droits à l'estime, et même à la reconnoissance des gens de bien.* »

DE L'IMPRIMERIE D'ÉVERAT, RUE DU CADRAN, N°. 16.